

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL - CAFE - RESTAURANT

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

### NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :  
diplôme CAP commercialisation et services en hôtel - café - restaurant

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 550 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 07/10/2019 au 09/05/2020.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE94

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

gmte94@ac-creteil.fr

Tél : 01 55 98 11 50

### CONTACT

Severine Beranger

gmte94.triolet@ac-creteil.fr

### TARIFS

Nous consulter

### OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).  
Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ; il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; il contribue à la commercialisation des prestations ; il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ; il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

Le titulaire du CAP Commercialisation et services en Hôtel - Café - Restaurant peut accéder aux emplois suivants : serveur en café brasserie, en restaurant, responsable de salle ou de comptoir, hôtellerie

### PRE-REQUIS

Positionnement : réglementaire.

Bon niveau d'enseignement général (3ème de collège).

Aucune contre indication médicale. Sens du relationnel.

Niveau d'entrée : niveau V bis (préqualification)

### MODALITES DE RECRUTEMENT

Contactez le GRETA MTE94 à Champigny-sur-Marne.

Faire une demande de devis de formation :

Par tél : 01 45 16 19 19 ou par mail : gmte94@ac-creteil.fr

Sous réserve de financement.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance

Organisé en alternance.

Cours du jour

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : organisation des prestations en Hôtel - Café - Restaurant
- ▶ Pôle 2 : Accueil, commercialisation et services en Hôtel, Café, Restaurant
- ▶ Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2
- ▶ Communication : intégrée dans le pôle 2
- ▶ Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

#### DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- ▶ Langue vivante : Anglais professionnel
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

#### DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Accompagnement à la recherche de stage en entreprise
- ▶ Module de préparation à l'emploi
- ▶ Accompagnement individualisé du stagiaire

#### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL